

## PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 55-048358  
 (43)Date of publication of application : 07.04.1980

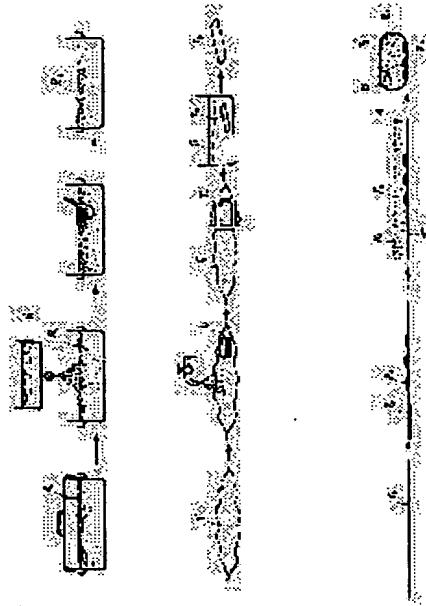
(51)Int.CI. A23L 1/10

(21)Application number : 53-122254 (71)Applicant : MINAMOTO:KK  
 (22)Date of filing : 03.10.1978 (72)Inventor : MATSUDA GORO

## (54) "SUSHI" WRAPPED WITH "KONBU", SEA TANGLE, AND ITS MAKING METHOD

## (57)Abstract:

PURPOSE: "Oshi-zushi", pressed sushi, consisting of rice treated with vinegar and pieces of fish meat that is washed with vinegar and is placed on the rice, is wrapped with "konbu" immersed in a flavor solution until served, thus being readily eaten without treatment and having good taste combination of oshi-zushi and konbu. CONSTITUTION: "Konbu", sea tangle T, is washed with water or diluted acetic acid solution to remove contaminants. The resulting konbu T1 is cut into an appropriate sizes to give konbu T2, which is softened by immersing in a flavor solution to give processed konbe T3. Pieces of fish meat that is high fresh and washed with vinegar are placed on processed konbu T3 and sushi rice R1 that is prepared by mixing moderately steamed rice R uniformly with a vinegar composition V1 is spread on the konbu T3 in an equal thickness, then the konbu is rolled from the one end to wrap the sushi rice R1 and the pieces of fish meat F2. Thus, while the "oshi-zushi" is wrapped with "konbu" until served to eat, the specific and good taste of konbu penetrates into the sushi rice.



## LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

⑯ 日本国特許庁 (JP)

⑯ 特許出願公開

⑯ 公開特許公報 (A)

昭55-48358

⑯ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/10

識別記号  
厅内整理番号  
6977-4B

⑯ 公開 昭和55年(1980)4月7日

発明の数 2  
審査請求 未請求

(全3頁)

⑯ 毛布締め鮨とその製造方法

⑯ 特 願 昭53-122254

⑯ 出 願 昭53(1978)10月3日

⑯ 発明者 松田五郎

富山市磯部町1丁目11番6号

⑯ 出願人 株式会社源  
富山市牛島町10番29号

⑯ 代理人 弁理士 宮田友信

明細書

1. 発明の名称

毛布締め鮨とその製造方法

2. 特許請求の範囲

1) 程よく柔らした飯飯(1)を均等に混ぜ合せた飯飯(1)と、酢洗いした鮮度の良い魚肉片(2)を、調味液(3)の浸透によって柔らかくなつた牛皮毛布(4)で巻付けた新規な毛布締め鮨。

2) 鮒合せした飯飯(1)の上部に酢洗した白身の魚肉片(2)を載せ、これを調味液(3)で煮熟して柔らかくなつた牛皮毛布(4)で巻付けた特許請求の範囲第1項に記載の毛布締め鮨。

3) 調味液(3)の浸透によって柔らかくなつた牛皮毛布(4)の上に、酢洗した鮮度の良い魚肉片(2)を適宜配列し、その上に程よく柔らした飯飯(1)と混ぜ合せた飯飯(1)を均等に混ぜ合せた飯飯(1)を略均等厚に盛り、牛皮毛布(4)の端部を上方に折返すように巻込み、飯飯(1)と魚肉片(2)から成る押鮨(5)の外周を牛皮毛

布(4)で巻付け、食するまで押圧する間に毛布(4)特有の味を押鮨(5)に浸透し得るようした新規な毛布締め鮨の製造方法。

3. 発明の詳細を説明

この発明は、食するまで酢合せした飯飯の上に酢洗した魚肉片を押圧しておく押鮨と、食するまで魚肉片を毛布で巻付けておく毛布締めの長所を取入れた新規な毛布締め鮨と、毛布締め鮨の製造方法に関する。

周知の如く押鮨は日持ちが良くなるよう食するまで酢合せした飯飯の上に、酢洗した魚肉片を押圧しておき、調理を施さずにそのまま直接食用に供するものであるため、車中や集会での簡易食品として、又旅行やハイキングの携行食品として広く普及している。一方生の魚肉は鮮度が低下しない内に刺身として、或は餃として食されるか、食するまで魚肉を毛布で巻付ける毛布締めとして食されていた。

(1)

(2)

そこでこの発明は、餃飯の上に魚肉片を載せた押餃を、調味液によつて柔らかくした牛皮馬布で巻付け、食するまでこれを押圧する新製の馬布巻め餃を工夫し、従来の押餃や馬布巻めとは全く趣きの異なる新しい味覚の馬布巻め餃を提供することに成功したものである。

次に本発明の馬布巻め餃とその製造方法を実施例の図面により説明すれば、馬布(1)を水洗い又は薄い酢酸液で洗い、馬布(1)に附着している砂などの夾雜物を完全に除去し、夾雜物を除去した馬布(1)を適宜の大きさに切断して、切断した馬布(1)を柔らかい牛皮馬布(2)となるまで砂糖やカラメル、しよう油等から成る調味液(3)内に浸し、或は調味液(3)で煮熟する一方、鮮度の良い白身の魚肉(4)より切取つた魚肉片(5)を附付け(6)内に入れ、魚肉片(5)に味付け(6)が適度に浸つた頃を見計つて取出し、魚肉片(5)が食するまでの数日間、或は数日間まで変質したり腐敗しないように酢洗いする

(3)

造した後、容器(7)内に数個並列状態に収納し、馬布巻め餃(8)の上に落し蓋(9)を載せ、該落し蓋(9)を輪ゴム(10)により下方に押圧し、馬布巻め餃(8)を食するまで加圧しておき、食する際に容器(7)に添付した簡易ナイフ(11)で馬布巻め餃(8)を切るか、適宜長さに成形した馬布巻め餃(8)を切断して容器(7)内に収納しておくものである。

従つて本発明の馬布巻め餃は、酢合せした餃飯の上に酢洗いした魚肉片を載せた押餃を、食するまで調味液の浸透によつて柔らかくなつた牛皮馬布で巻付けておくものであるから、調理を施さずにそのまま直接受用に供することができるは勿論、押餃と馬布の風味を充分に活かし、しかも従来の押餃や馬布巻めとは趣の全く異なる特有の色彩や味覚を呈し、且生物の保存に有効な押餃と馬布巻めの手帳を利用しているため、味を損なつたり変質することなく長期保存できる。その結果、本発明の馬布巻め餃は旅行やハイキング時の携行食品

(5)

特開昭55-48358(2)と共に、程よく柔らした餃飯に塩や砂糖等の調味料を入れた混合餃飯(12)を噴射し、これを均等に混ぜ合せて酢合せした餃飯(12)を作り、前記牛皮馬布(2)の上に酢洗いした魚肉片(5)を適宜並べ、その上に酢合せした餃飯(12)を均等厚に盛り、牛皮馬布(2)の両端部を夫々上方に折返して、餃飯(12)の上に魚肉片(5)を載せた押餃(8)の外周を牛皮馬布(2)で巻付けた馬布巻め餃(8)を成形するか、又は牛皮馬布(2)の上に酢合せした餃飯(12)を均等厚に盛り、その餃飯(12)上部に酢洗した魚肉片(5)を載せ、最上段の魚肉片(5)が中心になるようにして牛皮馬布(2)を、一端より他端にかけて鉄火巻を作るよう巻込み、魚肉片(5)と餃飯(12)から成る押餃(8)を牛皮馬布(2)で巻付けた馬布巻め餃(8)を成形し、該馬布巻め餃(8)又は(8)を食するまで押圧して、その間に牛皮馬布(2)の味を押餃(8)又は(8)の魚肉片(5)と餃飯(12)に浸透するようしたものである。

本発明の馬布巻め餃(8)は上記の手法によつて製

(4)

として、又集会時や車中内での簡易食品として至極好適な食品となり、消費者に新たな嗜好の食品を提供する一方、食品加工業として新分野を開拓するものである。又本発明の馬布巻め餃は酢合せした餃飯と、酢洗いした魚肉片、及び調味液の浸透によつて柔らかくなつた牛皮馬布の特性を巧みに利用し、食するまでに馬布特有の味が魚肉片と餃飯に程よく浸透するようとしたものであるから、一段と引立つ味覚を呈するし、押餃や馬布巻めより栄養価も向上するばかりか、加工手段も至つて簡単であるし、成形手段も容易である等、本発明の馬布巻め餃は多様化する食品分野に新しい嗜好食品を提供するものである。

#### 4 図面の簡単な説明

第1図と第2図は本発明による馬布巻め餃の断面図、第3図は餃飯の製造工程図、第4図は酢洗い魚肉片の製造工程図、第5図は牛皮馬布の製造工程図、第6図は本発明による馬布巻め餃の製造

(6)

工程図、第7図は袋例馬布詰め飯の製造工程図、  
第8図は馬布詰め飯の包装状態を示す断面図、第  
9図は馬布詰め飯の食事例を示す斜視図である。  
(A)…飯、(B)…細飯、(C)…魚頭、(D)…魚肉片、(E)  
…酢洗い魚肉片、(F)…(F1)…馬布、(G)…牛皮馬布、  
(H)…押飯、(I)…(I1)…馬布詰め飯、(J)…容器、(K)…萬  
し蓋、(L)…輪ゴム、(M)…ナイフ

代理人 富田友  
監査官  
富田友

(7)

